



PINCZÉS PAPA KEMENCÉS CSÁRDA

Étlap

 Menu  Menü  Meniu  Menu  Menu

Tradíció, hagyomány, új mentében ... továbbgondolva.

Éttermünkben 12% felszolgálati díjat számítunk fel!

„Wir berechnen in unserem Restaurant 12% Bedienungsaufschlag!”

Our restaurant adds a 12% service charge to the bill.

V naší restauraci účtujeme přírážku za obsluhu ve výši 12 %!

Restaurantul nostru practică o taxă de 12% din nota de plată pentru serviciu.

W naszej restauracji doliczamy do rachunku 12% za obsługę.



www.kemencescsarda.com



HIDEG ELŐÉTELEK

Cold Starters • Kalte Vorspeisen • Aperitive reci • Zimne przystawki • Studené predjedlá

1. *Angus tatár beefsteak savanyított zöldségekkel fürjtojással, fűszervajjal*

 Angus Beef Tartare with Quail Egg, Pickled Vegetables and Herb-Infused Butter

 Angus-Rindertatar mit eingelegtem Gemüse, Wachteleiern und Kräuterbutter

 Tartar de vită Angus cu legume murate,
ouă de prepeliță, unt cu ierburi

7 500.- Ft

 Befszyk tatarski z wołowiny Angus z jajkiem
przepińczym, marynowanymi warzywami
i masłem ziołowym

 Tatársky biftek z hovädzieho mäsa Angus
s prepeličím vajíčkom, nakladanou
zeleninou a bylinkovým maslom



2. *Cézár saláta (ahogy mi szeretjük)*

 Caesar Salad – the Way We Like It

 Caesar-Salat (nach unserem Geschmack)

 Salată Caesar (exact cum ne place nouă)

 Sałatka Cezar – tak jak lubimy

 Šalát Cézar – tak ako ho máme radi

3 600.- Ft



LEVESEK

Soups • Suppen • Supe • Zupy • Polievky

+ *Napi leves*
+Soup of the day - +Tagessuppe
+Supa zilei - +Zupa dnia
+Polievka dňa

3. *Hideg vegyes gyümölcsleves tejszínhabbal*

 Cold mixed fruit soup with whipped cream in a cup

 Kalte Obstsuppe mit Schlagsahne

 Supă de fructe, rece cu frișcă

 Chłodnik owocowy z bitą śmietaną

 Studená polievka z rôzneho druhu ovocia so šľahaným krémom



• 2 600.- Ft

4. *Fokhagymakrémleves pirított zsemlekockával*

 Cream of garlic soup with croutons in a cup

 Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln

 Supă cremă de usturoi, cu crutoane

 Zupa krem z czosnku z grzankami

 Cesnaková krémová polievka s krutónmi



• 2 800.- Ft

5. *Újházy húsleves gazdagon*

 Chicken broth Újházy style

 Hühnersuppe nach „Újházer“-Art

 Supă de găină Újházy cu tăitei de casă

 Rosół z kury w stylu Ede Újházyiego

 Slepačia polievka na spôsob Ede Újházyho



• 3 200.- Ft



LEVESEK

Soups • Suppen • Supe • Zupy • Polievky

+ *Napi leves*
+Soup of the day - +Tagessuppe
+Supa zilei - +Zupa dnia
+Polievka dňa

6. *Gulyásleves marhalábszárból csipetkével*

-  Goulash Soup with Pinched Noodles
-  Gulaschsuppe aus der ungarischen Tiefebene mit gezupften Nudeln
-  Supă gulaș din Câmpia maghiară cu găluști „csipetke”
-  Zupa gulaszowa z Niziny Węgierskiej z zacierkami
-  Tradičná maďarská gulášová polievka z Veľkej nížiny s haluškami



• 3 950.- Ft

7. *Bobgulyás füstölt csiülökkel*

-  Bean Goulash Soup with Smoked Pork Knuckle
-  Bohnengulaschsuppe mit geräucherter Haxe
-  Ciorbă de fasole boabe cu ciolan afumat
-  Gulasz fasolowy z wędzoną golonką wieprzową
-  Fazuľový guláš s údeným bravčovým kolienkom



• 4 200.- Ft

8. *Halászlé szürke harcsafilével*

-  Fisherman's Soup with Grey Catfish Fillet
-  Fischsuppe mit Welsfilet
-  Ciorbă de pește cu file de somn
-  Zupa rybna z filetami suma
-  Rybacia polievka s filetmi zo sumca



• 3 950.- Ft





PINCZÉS PAPA  KEMENCÉS CSÁRDA

SÉF AJÁNLATA



Chef Recommends • Empfehlung des Küchenchefs • Szeft kitchni poleca • Ponuka šéfkuchára • Recomandarea bucătarului

9. *Kakashere pörkölt taréjával, zúzájával, burgonyával*

UNGARISCHE VIAGRA

 Rooster testicles stew with rooster comb, gizzard and potato

 Gulasch aus Hahn Hoden mit Kamm und Muskelmagen, dazu Kartoffeln

 Tocăniță de fudulii de cocoș, cu creasta de cocoș, pipotă cu cartofi

 Potrawka z jader kogucich z grzebieniem i żółdkiem podana z ziemniaczanym

 Perkelt z kohútich žliaz s kohútím hrebeňom a zúzikom s zemiakmi



• 5 500.- Ft

10. *Pacalpörkölt sósburgonyával*

 Tripe Stew with boiled Potatoes

 Kuttelgulash mit Salzkartoffeln

 Tocăniță de burtă cu cartofi cu natural

 Gulasz flaczów z ziemniakami

 Drst'kovy perkelt s brambory



• 5 200.- Ft

11. *Marharpörkölt, túróscuszával*

 Hungarian stew os beef with cottage cheese pasta and sour cream

 Rindergulasch Quarknudeln und Sauerrahm

 Tocăniță de vită, cu paste cu brânză de vaci și smântână

 Potrawka z giczy wołowej z makaronem z twarogiem i śmietaną

 Perkelt z hovädzej nohy s rezancami s tvarohom a smotanou



• 5 900.- Ft



www.kemencescsarda.com



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina

12. *Sajttal sonkával töltött csirkemell rántva (csirke Gordon-Bleu) vajos karottával és illatos jázmin rizzsel*

 Turkey breast roll with cheese and ham (turkey Cordon Bleu),
Served with Jasmine Rice and Buttered Baby Carrots

 Panierte Putenbrust in Schinken und Käse eingewickelt (Cordon Bleu von der Pute) mit Jasminreis und Butterkarotten

 Rulou de piept de curcan pane, cu cașcaval și șuncă
(Cordon Bleu de curcan), cu orez parfumat
cu iasomie și carote cu unt

 Zrazik z piersi z indyka z serem i szynką (cordon bleu z indyka)
z ryżem jaśminowym i glazurowaną marchewką

 Syrovo-šunková rolka z vyprážených morčacích prs (morčacie
Cordon Bleu) podávané s jazmínovou ryžou a maslovými baby karotkami



• 5 600.- Ft

13. *Supreme csirkemell burgonyapiürével, tempurált zöldségekkel*

 Farm-Raised Supreme Chicken Breast
grilled vegetables and Mashed potato

 Landhähnchen Supreme mit
Grillgemüse und Kartoffelpuree

 Pui de fermă supreme cu legume
la grătar și piure de cartofi

 Pierś z kurczaka z wolnego wybiegu
grillowanymi warzywami i z purée
ziemniaczanym

 Farmárska kuracia prsia grilovanou
zeleninou zemiakovým pyré



• 5 600.- Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

ÁTS FURMINT



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina

14. *Konfitált kacsacomb parázs burgonyával és párolt lilakáposztával*

-  Duck leg confit with roast potatoes, and steamed purple cabbage
-  Konfitierte Entenkeule mit Pfannenkartoffeln und gedünstetem Kraut
-  Confit de pulpă de rață, cu cartofi la tigaie și varză călită
-  Confit z kaczki z pieczonymi ziemniakami i gotowaną na parze kapustą
-  Konfitované kačacie stehno s pečenými zemiakmi a dusenou kapustou



• 5 900.- Ft

Ľttermiinkben 12% felszolgálási díjat számítunk fel!

„Wir berechnen in unserem Restaurant 12% Bedienungsaufschlag!”

Our restaurant adds a 12% service charge to the bill.

V naší restauraci účtujeme přírážku za obsluhu ve výši 12 %!

Restaurantul nostru practică o taxă de 12% din nota de plată pentru serviciu.

W naszej restauracji doliczamy do rachunku 12% za obsługę.



15. *Cigánypecsenye fiüstölt szalonna taréjjal és debreceni sültkolbásszal ékesítve, parázs burgonyával*



Gypsy-style roast with a slice of roast bacon and fried „Debreceni” sausage, with baked potatoes



Zigeunerbraten mit Speckkamm und Debrecenier Bratwurstkrone, dazu Pfannenkartoffeln



Muşchi țigăneasc asortată cu o felie de slănină friptă și coroană de cârnați prăjiți, cu cartofi la tavă



Pieczeń cygańska podana z plasterkiem pieczonego bekonu i smażoną kiełbasą i z pieczonymi ziemniakami



Cigánska pečenka, slaninka s korunkou zdobená pečenou klobásou, s pečenými obrátenými zemiakmi



SIKE
MERLOT



5 700.- Ft



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Pork Dishes • Unsere Schweinegerichte • Mâncărurile noastre din carne de porc
Dania z wieprzowiny • Bravčové jedlá

16. *Óriási bécsi hosszúkarajból, burgonya textúrákból*

 Giant Viennese Schnitzel from Long Pork Loin, Served with Potato Textures

 Riesen-Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Texturen

 Șnițel Vinez uriaș din mușchiuleț de porc, texturi de cartofi

 Obrovský viedenský rezeň z karé, podávaný s rôznymi úpravami zemiakov

 Ogromny sznycel wiedeński z polędwicy wieprzowej, podany z ziemniakami w różnych formach

5 900.- Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

SIMKO KÉKFRANKOS

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

17. *Hosszan sült omlós csülök párolt lilakáposztával és parázs burgonyával*

 Slow-Cooked pork Knuckle with roast potatoes and steamed purple cabbage

 Langgebratene Haxe mit Pfannenkartoffeln und gedünstetem Kraut

 Ciolan fript lent cu cartofi la tigaie și varză călită

 Pomaly pieczone bravčové koleno z pieczonymi ziemniakami i gotowaną na parze kapustą

 Długo pieczona golonka z podsmażoną kiszoną s piecenyimi zemiakmi a dusenou kapustou

KREINBACHER
JUHFARK

7 500.- Ft



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Beef Dishes • Unsere Rindfleischgerichte • Mâncărurile noastre din carne de vită
Dania z wołowiny • Hovädzie jedlá

18. *Angus Rib-eye steak, parázs burgonyával és temperált zöldségekkel*



Angus Rib-Eye Steak grilled vegetables with roast potatoes



Angus Rib-Eye-Steak Grillgemüse mit Pfannenkartoffeln



Angus rib-eye steak Friptură de antricot cu legume la grătar cu cartofi la tigaie



Stek z antrykotu Angus grillowanymi warzywami z pieczonymi ziemniakami i



Rib-eye steak z hovädzieho Angus grilovanou zeleninou s pečenými zemiakmi



SIMON
PINOT NOIR



BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

• 12 500.- Ft

19. *Vörösboros marhapofa szeletek erdei gombás raguval és burgonyapiürével*



Beef steak with red wine wild mushrooms and Mashed potato



Rumpsteak mit Waldpilzen und Kartoffelpüree



Steak din vită cu ciuperci de pădure și piure de cartofi



Stek wołowy z grzybami i pikantnymi z purée ziemniaczanym



Obličková pečienka s ragú z lesných húb s pikantnými zemiakovým pyré



• 7 900.- Ft



HALAKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Fish Dishes • Unsere Fischgerichte • Preparatele noastre din pește
Dania rybne • Jedlá z ryb

20. *Harcsafilé rántva, vegyes köret, tartármártás*

 Deep-fried catfish fillet, mixed garnish, tartar sauce

 Paniertes Welsfilet mit gemischter Beilage und Tartar Soße

 File de somn pane, garnitură mixtă, sos tartar

 Filet z suma smażony w głębokim tłuszczu z różnymi dodatkami i sosem tatarskim

 Vyprážané filety zo sumca, miešaná obloha, tatárska omáčka



5 400.- Ft

21. *Kadarkával ízesített szürkeharcsa paprikás juhtúrós sztrapacskával, kapros tejfölhabbal*

 Grey Catfish Paprikash Flavored with Kadarka Wine, Served with Bryndzové Halušky and Dill Sour Cream Foam

 Wespörkölt mit Kadarka-Wein, Kartoffelspätzle mit Paprika-Schafskäse und Dill-Sauerrahm

 Somn gri aseasonat cu vin kadarka, găluște „sztrapacska” cu brânză de oaie cu boia și smântână cu mărar

 Sum szary w sosie paprykowym z winem Kadarka, podany z bryndzowymi haluszkami i pianką śmietanowo-koperkową

 Paprikáš zo sumca s vínom Kadarka, podávaný s bryndzovými haluškami a kôprovou kyslou smotanovou penou



5 800.- Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

EGRI CSILLAG



PINCZÉS PAPA KEMENCÉS CSÁRDA

 2 személyes tálaink  Unsere Platten für 2 Personen  Dishes for 2

 Dania dla dwóch osób  Platouri pentru 2 persoane  Pokrmý pro 2

22. 2 személyes Bőségtál:

*Konfitált kacsacomb, Gigánypecsenye, Sajttal, sonkával töltött csirkemell,
Rántott sajt, Steak burgonya, párolt rizs, grill zöldség, tartármártás*

Plate of favorites for 2 people:



Duck leg confit, Gypsy-style roast, Chicken breast with cheese and ham, fried cheese with Steak potatoes, steamed rice and steamed cabbage, grilled vegetables, tartar sauce

Platte für zwei Personen aus unseren Lieblingsspeisen:



Konfitierte Entenkeule, Zigeunerbraten, Kotelett gefüllt mit Käse und Schinken, gebratener

Käse mit Steak kartoffeln, gedünstetem Rotkohl, sowie Reis als Beilage, gegrilltes Gemüse, Tartar Soße

Talerz speciałów dla dwóch osób:



Kacze udko konfitowane, Pieczeń cygańska podana, Kotlet wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu, nadziewany serem i szynką, Smażony ser, Podawane z pieczonymi ziemniaczkami, czerwoną kapustą gotowaną na parze i ryżem gotowanym na parze, grillowane warzywa, sos tatarski

Platou pentru 2 persoane, pentru Clienții preferați:



Confit de pulpe de rață, Mușchi țigănească asortată, Cotlet de porc umplut cu cașcaval și șuncă, Brânză prăjită, Garnitură: cartofi la steak, varză roșie călită, orez înăbușit, legume la gratar, tatárska omáčka

Misa pre 2 osoby s našimi oblíbenými pokrmami:



Konfitované kačacie stehno, Cigánska pečienka, Karé plnené so syrom a šunkou, Vyprážaný syr Pečené zemiaky, dusená červená kapusta, dusená ryža s oblohou, grilovaná zelenina, sos tartar



• 14 500.Ft



www.kemencescsarda.com



TÉSZTÁK

Pasta Dishes • Nudelgerichte • Paste • Dania z makaronem • Cestovinové jedlá

23. *Spagetti magyarosan*

3 600.- Ft

 Hungarian style spaghetti

 Ungarische Spaghetti

 Spaghete ungurești

 Spaghetti po węgiersku

 Špagety na maďarský spôsob



24. *Túrócsusza saját házi tésztánkból, tepertővel*

 Locally made cottage cheese pasta with cracklings

 Quarknudeln aus hausgemachtem Teig mit Grieben

 Paste cu brânză de vaci de casă, cu jumări

 Domowy makaron z twarogiem i skwarkami

 Tvarohové rezance z nášho vlastného cesta s oškvarkami



4 200.- Ft



JUNIOR ÉTELEK

Children's menu • Kindermenü • Meniu pentru copii • Menu dla dzieci • Detské Menu

25. *Rántott sajt (2db), tartármártással*

 Deep-fried cheese (2 pcs) with French fries and tartar sauce

 Panierter Käse (2 Stück) mit Pommes und Tartar Soße

4 900.- Ft

 Cașcaval pane, 2 bucăți,
cu cartofi prăjiți și sos tartar

 Ser smażony w głębokim tłuszczu
(2 szt.) z frytkami i sosem tatarskim

 Vyprážaný syr (2 ks) s pečenými
zemiakmi a tatárskou, omáčkou



26. *Pankómorzsában rántott csirkemellcsíkok sültburgonyával, tartármártással*

 Chicken breast in breadcrumbs with
fried potatoes, tartar sauce

 Panierte, gebackene Hähnchenbrust
mit Pommes frites, Tartar Soße

 Piept de pui pane cu cartofi
prajiti, tatárska omáčka

 Panierowane filet z kurczaka,
frytki, sos tatarski

 Smazene pečená kruta, pečene
brambory, sos tatar



5 100.- Ft



SALÁTÁK

Salads & Pickles • Salate • Salate • Sałatki i przetwory • Šaláty a prílohy

27. *Cézár saláta (ahogy mi szeretjük)*

-  Caesar Salad – the Way We Like It
-  Caesar-Salat (nach unserem Geschmack)
-  Salată Caesar (exact cum ne place nouă)
-  Sałatka Cezar – tak jak lubimy
-  Šalát Cézar – tak ako ho máme radi



• 3 600.- Ft

28. *Ráposztasaláta*

-  Coleslaw
-  Krautsalat
-  Salată de varză
-  Coleslaw
-  Coleslaw šalát



• 1 300.- Ft

29. *Uborkasaláta*

-  Cucumber salad
-  Gurkensalat
-  Salată de castraveți
-  Mizeria
-  Uhorkový šalát

• 1 300.- Ft



30. *Paradicsomsaláta hagymásan*

-  Tomato salad with onion
-  Tomatensalat mit Zwiebeln
-  Salată de roșii cu ceapă
-  Surówka z pomidora i cebuli
-  Paradajkový šalát s cibuľou



• 1 400.- Ft

31. *Ösemege uborka, kovászos uborka*

-  Sweet Gherkins
-  Köstliche Gurken
-  Castraveți delicioși
-  Korniszony
-  Kyslé uhorky



• 1 300.- Ft

32.

Almapaprika

-  Pickled Apple Pepper
-  Apfel-Paprika
-  Ardei tip măr
-  Marynowana papryka jabłkowa
-  Nakladaná jablková paprika

• 1 300.- Ft



DESSZERTEK

Desserts • Desery • Desert • Dezerty • Desserts

33. *Narancsos somlói galuska*

 Orange-Flavored "Somlói" Trifle

 Schomlóer Nockerl mit Orange

 Găluște Somlói cu portocale

 Somlói pomarańczowa

 Somlói pomarančová trifle



• 2 950.- Ft

34. *Gesztenyepüré*

 Chestnut puree

 Kastanienpüree

 Piure de castane

 Puree z kasztanów

 Gaštanové pyré



• 2 200.- Ft

35. *Házi lekváros palacsinta (2 db.)*

 Pancakes (2 pcs) with homemade jam

 Hausgemachte Palatschinken mit Marmelade (2 Stück)

 Clătite (2 buc) cu gem de casă

 Naleśniki (2 szt.) z domowym dżemem

 Palacinky (2 ks) s domácim džemom



• 2 800.- Ft

36. *Túrós palacsinta (2db.)*

 Pancakes (2 pcs) with cottage cheese

 Palatschinken mit Quark (2 Stück)

 Clătite (2 buc) cu brânză de vaci

 Naleśniki (2 szt.) z twarogiem

 Tvarohové palacinky (2 ks)



• 3 200.- Ft

